

## I NOSTRI ANTIPASTI

MARE CALDO MAITÓ® Calamari, polpo, frutti di mare e crostacei accompagnato da verdure da coltivazione biodinamica	38
LA TARTARE DEL GIORNO (secondo il mercato) Accompagnata dalle nostre salse: avocado, soia e guacamole	35
PINZIMONIO MAITÒ® Uovo di quaglia, salsa acciughe, salsa olive, citronette al limone e verdure da coltivazione biodinamica	35
CALAMARETTI SPILLO Con aglio, olio, peperoncino, olive taggiasche e carciofi saltati	45
GRAN CRUDO MAITÓ® Selezione di crostacei, selezione di tartare, carpacci e ostrica	80
TARTARE DI FASSONA "ALLA FRANCESE" Battuta al coltello con tuorlo d'uovo, alici, cetriolini, scalogno, capperi, senape al miele, tabasco e salsa Worcestershire	40
CULATELLO GRAN RISERVA "GARDANI" Con Burrata d'Andria D.O.P. e panzanelle	32

## I NOSTRI CROSTINI

CROSTINO ZAMPOLLI	17
Pane tostato, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, salsa di acciughe	
CROSTINO ORTOMARE	30
Pane tostato, arselle (a seconda delle disponibilità)	
CROSTINO CANTABRICO	30
Acciuga del Cantabrico "gold selection", burro della Normandia e pan brioche di nostra produzione	

## I NOSTRI PRIMI

PENNE MAITÓ®	30
Passata di pomodoro da coltivazione biodinamica, Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse 24 mesi, burro della Normandia	
SPAGHETTI SCIUÈ SCIUÈ ALLA MAITÓ®	27
Selezione di 5 pomodori, basilico e Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse 24 mesi	
GNOCCHI FATTI IN CASA AGLI SCAMPI "VECCHIA MANIERA"	38
RISOTTO SCAMPI E CHAMPAGNE (min. due persone)	50
LINGUINE CON GAMBERO COTTO E CRUDO E BOTTARGA DI MUGGINE	40

## I NOSTRI SECONDI DI PESCE

CLASSICA SARDA Aragosta, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea accompagnata dalla nostra salsa di corallo	25/hg
TRIONFO MAITÓ® Astice blu, scampi, mazzancolle, capesante, cipolla di Tropea verdura e frutta di stagione	120
LA NOSTRA GRIGLIATA DI MARE Con verdure trancio di pescato, crostacei e molluschi accompagnata dalla nostra maionese fatta in casa	60
FRITTO MISTO CON VERDURINE E ANANAS IN TEMPURA Accompagnato dalla nostra maionese fatta in casa	35
ZUPPETTA DI PESCE E CROSTACEI Mazzancolle, scampi, calamari e triglia di scoglio	45

## I NOSTRI SECONDI DI CARNE

ROAST BEEF DI MANZO Accompagnato dal suo sugo di arrosto	30
COTOLETTA MAITÓ JUMBO Accompagnata da patate al forno e datterini	50
NODINO DI VITELLA ALLA GRIGLIA Cotto nel forno a legna, spinacini a km 0, aglio olio e peperoncino	45
BISTECCA DI MANZETTA SLAVA (min. due persone) Allevata allo stato semi brado con un'alimentazione a base di semi di mais, cereali e granoturco	12/hg
GUANCIALINO DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA Accompagnato da purè di patate	40

## I NOSTRI CONTORNI

PATATE RUSTICHE OLIO E ROSMARINO	12
MISTICANZA DI STAGIONE	12
PURÈ DI PATATE	15

*I contorni a Km zero sono selezionati dal Maitó in collaborazione con orti biologici e biodinamici locali a seconda della stagionalità in diverse cotture: al Jospèr, al vapore o padella*

## DAL MERCATO DEL PESCE

### IL PESCATO:

I prezzi variano da 12/hg a 14/hg



branzino



cernia



dentice



gallinella



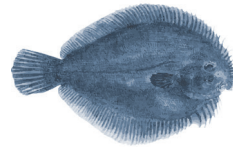
orata



pagello



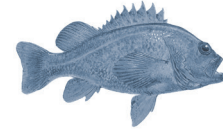
pagro



rombo



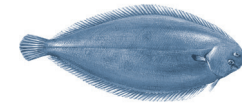
San Pietro



scorfano



Il nostro pescato è esclusivamente di lenza con provenienza locale così garantiamo i migliori prodotti di qualità. La disponibilità dei nostri prodotti varierà in base all'offerta del pescato.



sogliola: hg/12

### TIPO DI COTTURA:

**Josper:** cottura su griglia esclusivamente alimentata a carbone vegetale.

**Sale:** cottura genuina per enfatizzare carni delicate.

**Forno:** cotto al forno nel suo fumetto.

### CROSTACEI



carabineros  
30 a pz



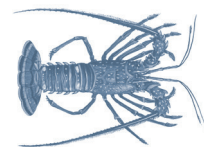
scampi  
50 a porzione



mazzancolle  
45 a porzione



astice  
18/hg

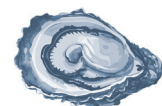


aragosta  
25/hg



scampi imperiali  
18/hg

### OSTRICHE



1 pz 10

### RICCI DI MARE



1 pz 10

### TARTUFI DI MARE



1 pz 7

## LE NOSTRE PIZZE

DOMATORE	25
Mozzarella, radicchio rosso, senape, pomodorini, fiori di zucca, salsa di acciughe, pesto	
“LA PICCOLINA DEL MAITÒ”	16
Pomodoro, olio, aglio, origano	
TEXAS	23
Pomodoro, mozzarella, salsa di acciughe, peperoncino	
FRENETICA	30
Mozzarella, fiori di zucca, salsa di acciughe	
MARGHERITA	16
Mozzarella, pomodoro e basilico	
CULATELLO	28
Mozzarella di bufala, datterino, Culatello Gardani Gran Riserva	
BUFALINA	22
Doppio impasto, pomodorini, mozzarella di bufala, peperoncino e basilico	
PANE ARABO	30
Focaccia con pomodorini, mozzarella, insalata, prosciutto crudo di Parma DOP	
CALZONE BINDI	25
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP	
PROSCIUTTO DI PARMA	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP	

Coperto interno	5
Supplemento coperto esterno mare	10
Acqua	5
Caffè	4

---

## IMPORTANTE

Nel caso di allergie o intolleranze alimentari Vi invitiamo a richiedere il menu specifico al nostro personale di sala.

Grazie

---

Alcune cotture alla griglia sono preparate nel *forno "Josper"* con la sua particolare cottura ai carboni vegetali rilascia ai cibi un leggero gusto di affumicato.

---